持込修理

マイコン炊飯ジャー保証書

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	NS-UB05
●お客様 お名前	☎
ご住所	〒
●お買い上げ日 年　月　日	●販売店名・住所 ☎
保証期間 お買い上げ日より 本体1年	

修理メモ

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
　(イ)使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
　(ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
　(ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障および損傷。
　(ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車輌、船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
　(ホ)本書のご提示がない場合。
　(ヘ)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
　(ト)消耗品などの交換。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

NS-UB

家庭用

マイコン炊飯ジャー
極め炊き®

型名 NS-UB05型 0.54Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

	取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが、想定される内容を表します。
⚠注 意	取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が、想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明・けが・やけど(高温・低温)・感電・骨折・中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけが・やけど・感電などをさします。
※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

注 意	△ 記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。
禁 止	⃠ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。
指 示	● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

⚠ 警 告

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

本体底部の通気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない

感電・異常動作してけがをすることがあります。

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

蒸気口に手を触れない

やけどをすることがあります。
特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない

やけどをする恐れがあります。

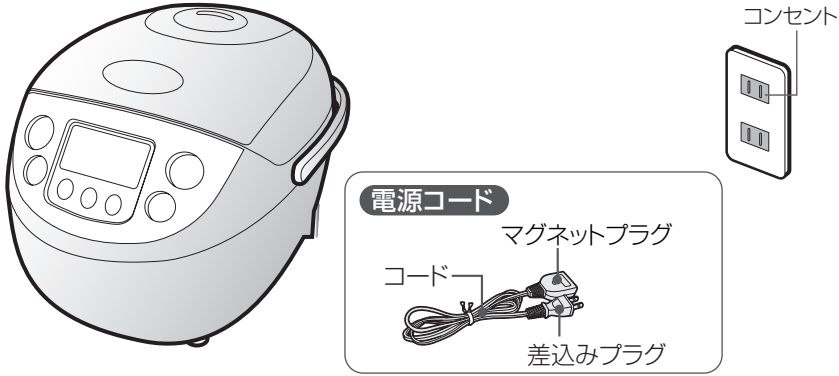
取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温・ケーキメニュー以外の用途に使わない

- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
- クッキングシートなどの落としぶたを入れた料理や蒸し物

蒸気経路などが詰まる原因になります。

水につけたり、水をかけたりしない 本体内部にも水を入れない

ショート・感電の恐れがあります。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

感電・けがをすることがあります。

コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

差込みプラグに蒸気を当てない

コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。
スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

マグネットプラグの先端にピンなど金属片やごみを付着させない

感電・ショート・発火の原因になります。

マグネットプラグをなめさせない

感電やけがの原因になります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

差込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく

火災の原因になります。

異常・故障時には直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

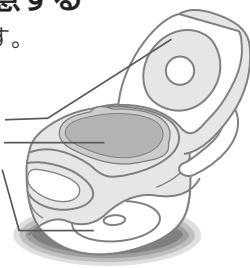
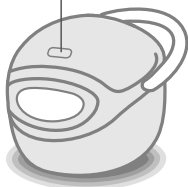
〈異常・故障例〉
- 差込みプラグ・コード・マグネットプラグが異常に熱くなる
- コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
- 本体が変形したり、異常に熱い
- 本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
- 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある

など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

安全上のご注意 必ずお守りください つづき

⚠ 注　意

**使用中や使用直後は、高温部に触れない（なべを取り出しただけでは、電源は切れません。）
また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する**
やけどの原因になります。

本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない
外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電・変形の原因になります。

専用なべ以外は使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

**壁や家具の近くで使わない
キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする**
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない
スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けが・やけどの原因になります。
荷重強度は、12kg以上のものをお使いください。

**専用の電源コード以外は使用しない
電源コードは他の機器に転用しない**
故障・発火の恐れがあります。

お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電・ショートして発火することがあります。

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

お願い

本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない
本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。

なべに傷をつけたり変形させない
うまく炊けない原因になります。

本体庫内やなべにご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない
うまく炊けない原因になります。

空だきをしない
故障の原因になります。

水をかけたり水分を含んだものの上に置かない
感電・故障の原因になります。

直射日光が当たる所で使わない
変色の恐れがあります。

他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない
蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

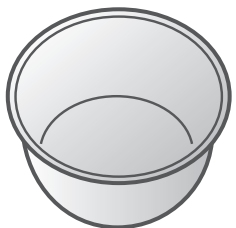
本体底部の通気口をふさぐような場所（じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔などの上）で使用しない
故障の原因になります。

なべを傷めないために

なべのフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

〈準備のとき〉
- 米に混じっている異物（石など）を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 金属製のざるをあてて洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

〈炊き上がったとき〉
- なべで酢を混ぜない（すしめしなど）
- 金属製のおたまは使わない（おかゆなど）
- たたいたりしない（よそうときなど）

〈お手入れのとき〉
- スプーンや食器類を入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わない

お知らせ

なべのフッ素被膜は使用により消耗します。
- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響（害）はなく炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。　→P.24

各部のなまえと扱い方

プッシュボタン
外ぶたを開けるときに押す
- 外ぶたが開いた状態でプッシュボタンを押すと、押された状態のままになりますがそのまま外ぶたを閉めると元の位置にプッシュボタンが戻ります。故障ではありません。

蒸気口キャップ
- 炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

外ぶた

ハンドル
持ち運びのときに使う

プラグ差込み口
マグネットプラグを差し込む

操作部

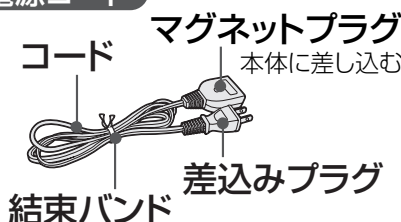
加熱板
- 加熱板となべの間に保護紙を入れていますので、お使いになるまえに取り除いてください。

センターセンサー（本体内側）

電源コード

コード

マグネットプラグ
本体に差し込む

差込みプラグ

結束バンド

- 使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
- コードは束ねて使用しないでください。
（コードが熱くなり、故障の原因になります。）

外ぶたパッキン

ふたセンサー

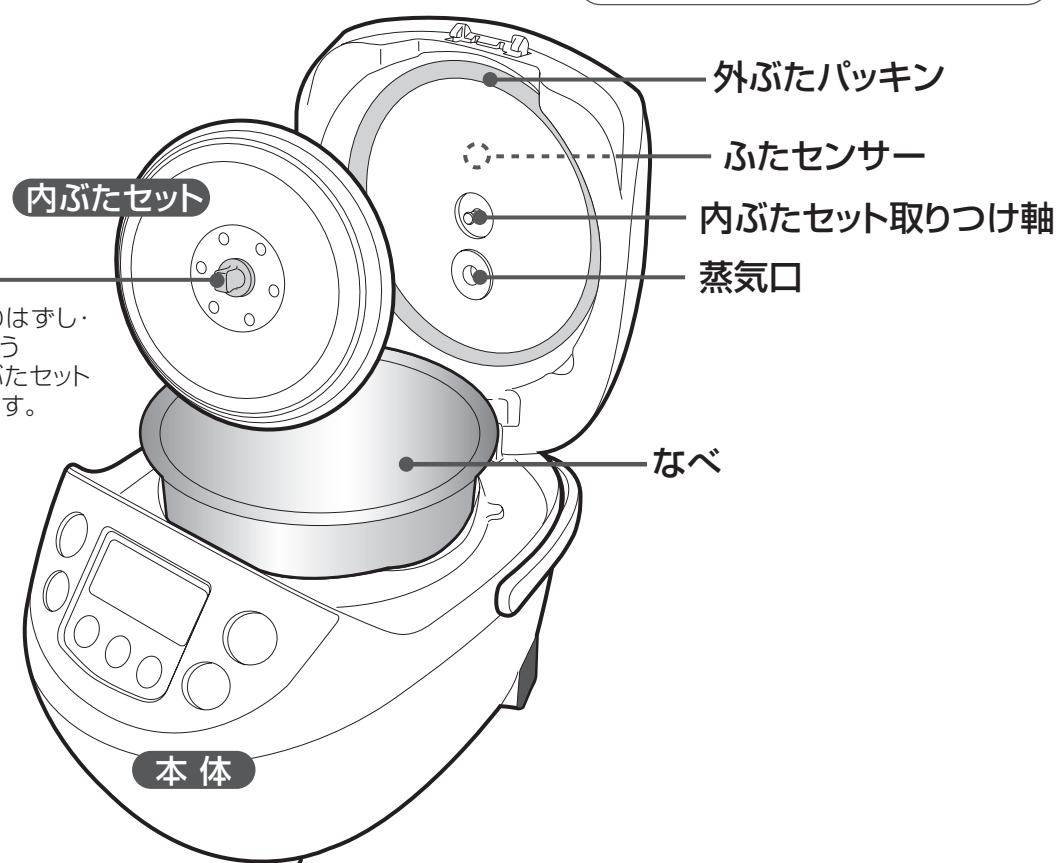
内ぶたセット

内ぶたセット取りつけ軸

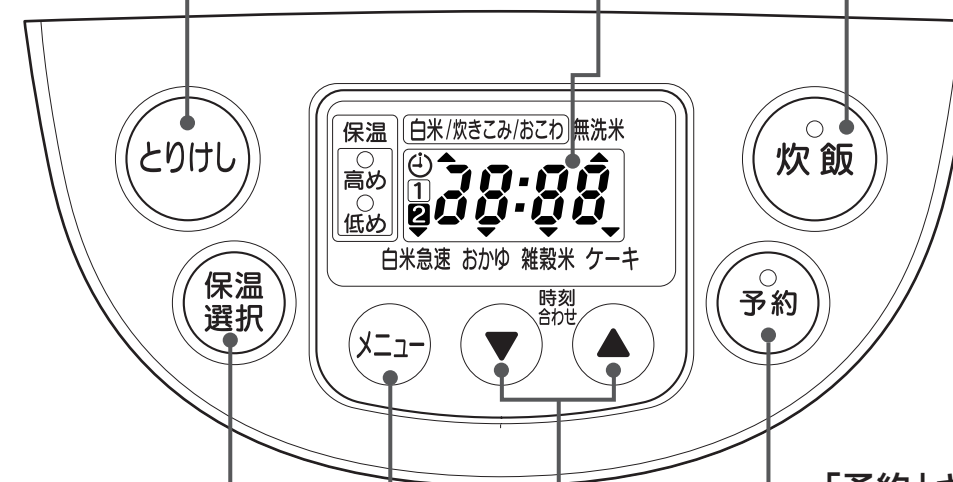
内ぶたつまみ
内ぶたセットの取りはずし・取りつけのときに使う
- お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけます。
→ P.24

蒸気口

なべ

本体

操作部

- キーは確実に押してください。
- 報知音の変化や、「炊飯」キー、「とりけし」キー中央の（●、▬）は、目の不自由な方へ配慮したものです。

付属品

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

●米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ（200mL）では、差が出ます。

●手早く洗う 米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。

①**すすぐ**･･･最初はたっぷりの水で大きく2～3回かき混ぜ(約10秒以内)、水はすぐに捨てる(←2回繰り返す)

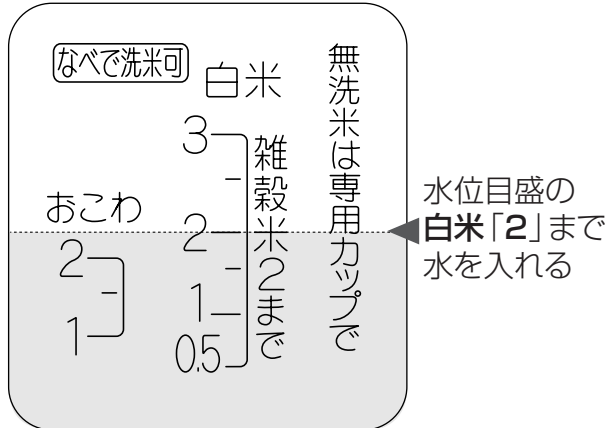
②**洗う**･････手の指を立て、米を30回(約15秒)大きくかき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる
これを1セットとして2～4セット繰り返す

③**すすぐ**･･･最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ

(①～③を10分以内で行えるようにする)

●正しく水加減をする

米の種類	水加減
軟質米 胚芽精米	水位目盛どおり
新米	水位目盛より少なめ
古米 硬質米	水位目盛より少し多め

例：白米・無洗米とも2カップのとき

●アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

●炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

おいしく保温

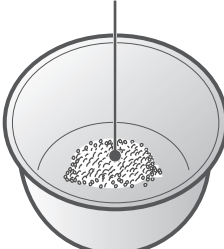
なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

- 差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態で保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- ご飯のつぎたし
- 冷めたご飯からの保温
- 「炊きこみ」・「おこわ」などの具や調味料を加えて炊いたご飯
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- 12時間以上
- しゃもじを入れたまま

少量のご飯は、なべ中央に盛る

なべ中央に盛る

ご飯の炊き方

基本的な炊き方

初めてお使いになるときは、
なべ・内ぶたセット・蒸気口キャップ・付属品を洗ってください。 → P.22

1 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計る

白米・発芽玄米→「白米用」の計量カップで（180mL）

無洗米を炊く場合

「無洗米専用」の計量カップで（171mL）

2 米を洗って、水加減をする

米の洗い方 →P.8「おいしく炊く/手早く洗う」参照

平らな台の上で、炊きたいメニューの目盛に合わせて水を入れる → P.12
米を平らにならす
水の量は、米のカップ数に合わせる
- 水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

無洗米を炊く場合

無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように2～3回やさしくかき混ぜてから、水加減をする

水位目盛は、白米の場合と同じです。
- 無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、1～2度水を入れかえてすすぎます。

3 なべを本体に入れて、内ぶたセットと蒸気口キャップを取りつけ外ぶたを閉め、プラグを接続する

なべ外側・本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れる

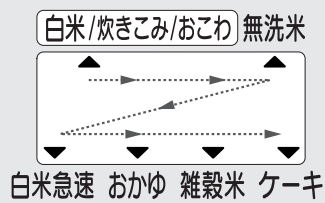
①マグネットプラグを奥までしっかり差し込む
②差込みプラグをコンセントに差し込む
- マグネットプラグの先端にピンなど金属片やごみを付着させないでください。

ご飯の炊き方 つづき

4 (メニュー) で、メニューを選ぶ

キーを押すごとに、「▲」を移動させてメニューを選ぶ

無洗米を炊く場合

(メニュー) を押し、表示部の ▲マークを「無洗米」に合わせる

- キーを押し続けると、早送りができます。
  「白米/炊きこみ/おこわ」に戻ると止まります。
- 「白米/炊きこみ/おこわ」・「無洗米」・「雑穀米」は、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。
- 「ケーキ」の作り方はP.16をご参照ください。

5 (炊飯) を押す

点灯

炊飯ランプ (炊飯) が点灯し、炊飯開始のメロディー（ブザー）が鳴る

むらしになると、炊き上がりまでの残り時間（分）を表示する

炊き上がりまでの残り時間

5

6 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

点灯

炊き上がると自動的に保温に移り、低め保温ランプ が点灯し、1時間（h）単位で保温経過時間を表示する（「おかゆ」・「雑穀米」のメニューの場合は高め保温ランプが点灯する）

すぐにほぐして余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつきをおさえます。
→なべをミトン・柔らかい布などで押さえて行ってください。　（やけどに注意）

保温経過時間

0h

- ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。なべをミトンなどで押さえると、回転防止やなべ(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。
- 保温を取り消して、再び保温にすると「0h」の表示に戻ります。
- 炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。→P.19

7 使用後は (とりけし) を押し、差込みプラグとマグネットプラグを抜く

- ぬれた手で差込みプラグやマグネットプラグを持たない（ショート・感電の恐れ）
- なべを取り出しただけでは、電源は切れません。必ず「とりけし」キーを押してください。

お知らせ

- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 連続して炊くときは、本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊き上がりません。

炊き上がりまでの時間の目やす

	時　間
白米	約40分～55分
炊きこみ	約40分～55分
おこわ	約40分～55分
無洗米	約40分～55分
白米急速	約27分～40分
おかゆ	約1時間～1時間5分
雑穀米	約50分～1時間
発芽玄米※	約50分～1時間5分

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。

※発芽玄米は、「白米/炊きこみ/おこわ」メニューで炊いてください。

ご飯の炊き方 つづき

メニューの炊き方

メニュー	米	水位目盛	炊飯容量（カップ数）	アドバイス
白米	白米	白米	0.5〜3	
炊きこみ	白米	白米	0.5〜2	●具は米の質量（重さ）の30〜50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。 薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊き上がらないことがあります。 ●無洗米をお使いになる場合は、「無洗米」メニューを選びます。
おこわ	もち米・白米	おこわ （もち米と白米を混ぜた場合は少し多め）	1〜2	●具は水加減をしたあと、米の上にのせます。 ●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。 ●無洗米をお使いになる場合は、「無洗米」メニューを選びます。 **＜赤飯を炊く場合＞あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。 煮汁は水加減の際に、水の代わりに加えてください。**
無洗米	無洗米	白米	0.5〜3	
白米急速	白米	白米	0.5〜3	●白米を早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
おかゆ	白米/無洗米	おかゆ	0.5〜1	●具は米の質量（重さ）の30〜50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 **●青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。** ●玄米・分づき米は炊けません。 ●無洗米をお使いになる場合でも、「おかゆ」メニューを選びます。
雑穀米	雑穀米・白米/無洗米	白米	0.5〜2	●雑穀米を混ぜる割合は、炊飯量の10%以下にします。 ●雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。 ●無洗米に混ぜる場合でも、「雑穀米」メニューを選びます。

●無洗米をお使いの場合はP.9、P.10「無洗米を炊く場合」参照
●無洗米の計量は、「無洗米専用」の計量カップをご使用ください。

いろいろな炊き方

米の種類	米	メニュー	水位目盛	炊飯容量（カップ数）	アドバイス
麦混ぜご飯	押し麦・白米/無洗米	白米/炊きこみ/おこわ	白米	0.5〜3	●押し麦を混ぜる割合は、炊飯量の20%以下にします。 ●白米に混ぜる場合は「白米/炊きこみ/おこわ」メニュー、無洗米に混ぜる場合は「無洗米」メニューを選びます。 **（例）1カップ炊飯の場合・・・白米:0.8カップ/押し麦:0.2カップ**
胚芽精米	胚芽精米	白米/炊きこみ/おこわ	白米	0.5〜3	●洗米は胚芽が取れないよう、優しく手早く洗います。（胚芽は取れやすいため）
発芽玄米	発芽玄米・白米/無洗米	白米/炊きこみ/おこわ	発芽玄米	0.5〜2	●タイマー予約炊飯および30分以上浸しての炊飯はしないでください。 ●発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊き上がらないことがあります。 ●発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。 ●白米をお使いになる場合は「白米/炊きこみ/おこわ」メニュー、無洗米をお使いになる場合は「無洗米」メニューを選びます。

タイマー予約炊飯

●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を予約「1」と予約「2」で記憶します。
●タイマー予約のまえに、現在時刻が合っているか確認してください。 → P.19

例：7：30 に炊き上げたいとき

1 予約 を押して、予約「1」を選ぶ

予約「1」に設定されている「**6:00**」が表示され、時刻表示・炊飯ランプが点滅する
●もう一度押すと**予約「2」**の「18:00」が表示されます。

2 メニュー で、メニューを選ぶ

●「白米急速」・「雑穀米」・「ケーキ」のタイマー予約炊飯はできません。

3 ▲ または ▼ で、炊き上げたい時刻に合わせる

▲キー：10分単位で進む
▼キー：10分単位で戻る
●押し続けると10分単位で早送りができます。

7:30

4 炊飯 を押す

炊飯ランプが消灯し、炊き上げたい時刻「**7:30**」と予約ランプが点灯

メロディー（ブザー）が鳴る

●**「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。**

お知らせ
●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
●予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。
●「炊きこみ」・「おこわ」などの具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊き上がりません。

記憶された時刻で炊く

●予約した時刻は、**予約「1」**と**予約「2」**に記憶されています。
●前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

例：予約「1」に7:30、予約「2」に18:30が記憶されていたとき

1 予約 を押して、予約「1」または予約「2」を選ぶ

予約「1」に設定した「**7:30**」が表示され、時刻表示・炊飯ランプが点滅する
●もう一度押すと**予約「2」**に設定した「**18:30**」が表示されます。

2 メニュー で、メニューを選ぶ

3 炊飯 を押す

●予約できました。

タイマー予約炊飯のおすすめ時間

メニュー	時　間
白　米	55分～13時間まで
無洗米	55分～13時間まで
おかゆ	1時間5分～13時間まで

お知らせ
●タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
●タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
●おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
●夏場など室温が高いときは、米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内（無洗米は8時間以内）で設定してください。
●発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊き上がりません。
●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。

ケーキの作り方

●生地の分量や作り方は「お料理ノート」をご参照ください。 → P.20

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗る

●バターの塗り方にむらがあると、なべ肌に生地がくっつきやすくなります。

2 ケーキの生地を作る

3 ケーキの生地を 1 のなべに流し込み、表面を平らにならす 続いて、生地の間の空気を抜く

●空気を抜くときは、なべの底を**手のひら**で「パンパン」と軽く数回たたきます。調理台やかたいものを利用すると、なべが変形し、うまく焼けない原因になります。

4 外ぶたを閉め、(メニュー) を押して「ケーキ」を選ぶ

●「メニュー」キーを押して「ケーキ」を選ぶと、表示部には調理時間が表示されます。この時間は「ケーキ」メニューの初期表示時間で「時刻合わせ」キーの (▲) または (▼) を押すことで調理時間を変更することができます。

初期表示時間	設定可能な範囲
45分	1分〜80分

5 (炊飯) を押す

炊飯ランプ (炊飯) が点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴る

焼き上がりまでの残り時間を表示する

●調理中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの (▲) または (▼) を押してください。

6 できあがりのメロディー(ブザー)が鳴ったら、調理終了 (とりけし) を押し、なべからケーキを取り出す

●ケーキは調理終了後すぐに取り出してください。
すぐに取り出さないと、なべ肌にくっつくことがあります。

●調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないとケーキ取り出し忘れの注意を促すためのブザー「ピッピッ」×2回が30分ごとに鳴ります。

●ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、手順 4 からもう一度操作し調理時間を追加してください。

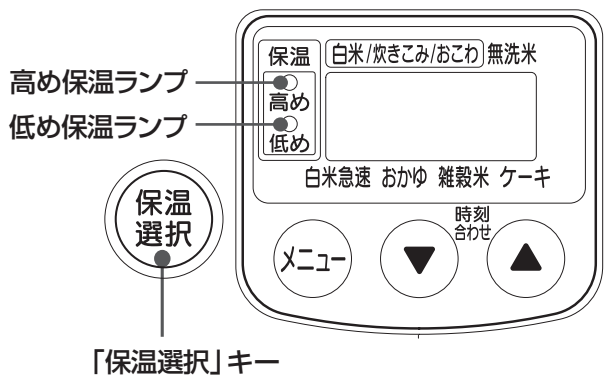
●ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、「庫内のにおいが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。 → P.23

●調理終了時は庫内が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意して行ってください。

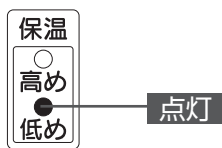
調理終了後30分間　　調理終了後30分以降

低め保温　高め保温

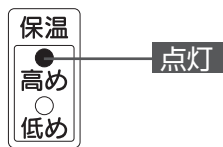
保温中に「保温選択」キーを押すと、
「低め保温」⇔「高め保温」が切りかえられます。

- 次の場合、「保温選択」キーを押しても「低め保温」は選べません。
  ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。
  - 「おかゆ」・「雑穀米」のメニューで炊飯した場合
  - 保温開始から12時間経過している場合
  - 保温のとりけしや停電などで、なべの温度が低くなっている場合
  - 「低め保温」で2時間以上経過後、「高め保温」にした場合
- 工場出荷時は「低め保温」に設定されています。

低め保温

特長
・消費電力が少なく、省エネルギー
・少し低めの温度で保温することにより、ご飯の劣化(乾燥・変色)が少ない

- 12時間以上保温しないでください。
- 炊き上がりから14時間経過すると、自動的に「高め保温」に切りかわります。
- 季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。

高め保温

特長
・少し高めの温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる

- 「炊きこみ」・「おこわ」・「発芽玄米」を保温する場合は「高め保温」にしてください。
  （いやなにおいの発生をおさえます。）
- 「高め保温」で保温した場合でも、長時間(12時間以上)保温すると、ご飯の劣化によるにおいが発生することがあります。

お知らせ

- 「低め保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると、次に選び直して保温するまで記憶されます。
  自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
- 保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの▲または▼を押してください。
  もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
- 「ケーキ」メニューは保温できません。

時刻の合わせ方　報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
- 時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
- 炊飯・「低め保温」・「高め保温」・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

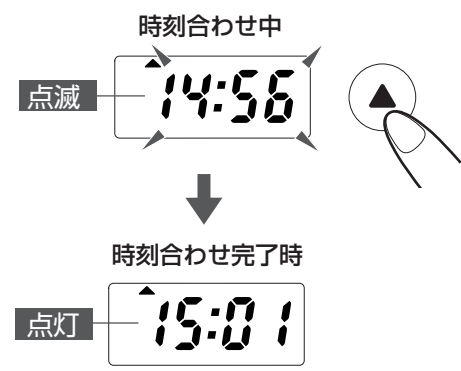
例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

1 なべを入れ、プラグを接続する
→　P.9「ご飯の炊き方3」参照

2 「時刻合わせ」キーの▲または▼を押し、表示を現在時刻に合わせる
時刻表示が点滅する

▲キー：1分単位で進む
▼キー：1分単位で戻る

- 押し続けると10分単位で早送りができます。

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了
現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわる

報知音の種類と切りかえ方

- この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了をメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類とタイミング

報知の種類と用途 ／ 鳴るタイミング	メロディー報知 この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 報知音を消したいときに。
炊飯を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません

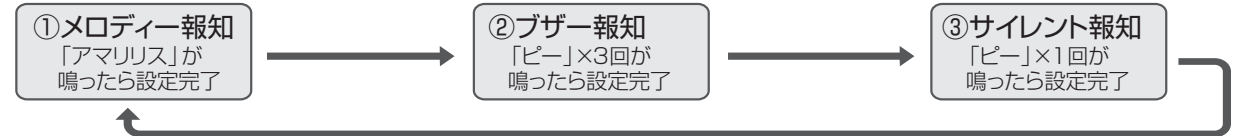
切りかえ方法

1 なべを入れ、プラグを接続する
→　P.9「ご飯の炊き方3」参照

2 予約を3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

- 炊飯中・保温中・タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度 **1** からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音
- 報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

- 一度切りかえると切りかえた報知音はプラグを抜いても記憶されます。

お料理ノート

お料理ノートに記載している計量単位	●米の計量は付属の計量カップで行ってください。 ●大さじ1＝ 15mL　●小さじ1＝ 5mL	**白米・発芽玄米→**「白米用」の計量カップで（1カップ =180mL） **無洗米→**「無洗米専用」の計量カップで（1カップ =171mL）

五目ご飯

メニュー：白米/炊きこみ/おこわ を選びます。　**無洗米の場合 無洗米 を選びます。**

材料(2〜3人分)

米	2カップ
鶏肉	30g
油あげ	1/3枚
にんじん	20g
こんにゃく	20g
ごぼう	20g
干ししいたけ（もどす）	2枚
A 薄口しょうゆ・みりん	各大さじ1
A 塩	小さじ1/3
A だしの素	小さじ1/3
干ししいたけのもどし汁・みつば	適宜

作り方

1 1cm角に切った鶏肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
2 にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
干ししいたけは細切りにします。
3 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
4 米は洗い3を加え、白米 の水位目盛2まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまく炊き上がりません。
6 メニュー キーを押して 白米/炊きこみ/おこわ 、無洗米は 無洗米 を選び、続いて 炊 飯 キーを押します。
7 保温になれば、混ぜてほぐします。
8 器に盛り、みつばを添えます。

●掲載の分量は、作れる最大量です。これ以上の分量ではできあがりが不十分になったり、内ぶたセットに生地がつく場合があります。

スポンジケーキ

メニュー：ケーキ を選びます。　**設定時間：45分**

材料

薄力粉(ふるっておく)	60g
卵(卵黄と卵白に分けておく)	2個
砂糖	50g
バニラエッセンス	少々
A 牛乳	大さじ1/2
A バター	10g
生クリーム・果物(飾り用)	適宜
バター(なべ塗り用)	適宜

作り方

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
2 Aを湯せんにかけて温めておきます。
3 ボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2〜3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。
4 3に卵黄・バニラエッセンスを加えて泡立て器で混ぜます。
5 4に薄力粉を加えて、ゴムベラなどで粉っぽさがなくなる程度に混ぜ合わせます。その後、Aを加えて泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。
6 なべに5の生地を入れ、なべの底を**手のひら**で「パンパン」と軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
7 メニュー キーを押して ケーキ を選び、続いて 炊 飯 キーを押します。（スポンジケーキの設定時間は45分です。）
8 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。
9 お好みで泡立てた生クリームや果物などを飾ります。
＊バリエーション:チョコレートケーキの場合はココアを、抹茶ケーキの場合は抹茶を薄力粉と合わせてふるってください。
（使用量は小さじ2です。）

チーズケーキ

メニュー：ケーキ を選びます。　**設定時間：75分**

材料

クリームチーズ	100g
砂糖	25g
砂糖(卵白泡立て用)	15g
卵(卵黄と卵白に分けておく)	2個
薄力粉(ふるっておく)	15g
生クリーム	25mL
レモン汁	小さじ2
バニラエッセンス	少々
溶かしバター	10g
生クリーム・果物(飾り用)	適宜
バター(なべ塗り用)	適宜

作り方

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
2 クリームチーズは室温にもどすか、電子レンジ500Wで約30秒加熱してやわらかくしておきます。
3 ボールに2を入れて木杓子でよく練り、なめらかになったら砂糖を加えて混ぜます。
4 3に卵黄を1個ずつ加えて混ぜます。その後、薄力粉・生クリーム・レモン汁・バニラエッセンス・溶かしバターの順に加え、その都度よく混ぜます。
5 別のボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2〜3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。
6 4に5を加えてゴムベラなどで泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。
7 なべに6の生地を入れ、なべの底を**手のひら**で「パンパン」と軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
8 メニュー キーを押して ケーキ を選び、続いて 炊 飯 キーを押します。（チーズケーキの設定時間は75分です。）
9 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。(できあがり直後はケーキがやわらかいため、くずれないようにご注意ください。)
10 冷蔵庫で冷やし、お好みで泡立てた生クリームや果物などを添えます。
＊バリエーション:レーズンを加える場合はレーズンをラム酒(適宜)で浸してやわらかくし薄力粉少々をまぶして手順6のあとに加えてください。
（使用量は15gです。）

お手入れ

- 炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。
- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。（傷・変形・変色の原因になります。）
- お手入れ後は、内ぶたセット、蒸気口キャップを正しく取りつけてください。

外側のお手入れ

外　側

固く絞った柔らかい布でふく
- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

プッシュボタン
プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が入ったときは竹ぐしなどで必ず取り除く
- 外ぶたが開かなくなることがあります。

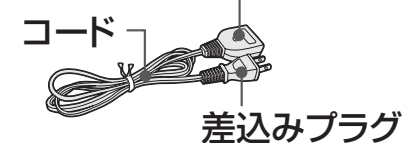
蒸気口キャップ
湯または水に浸し、スポンジで洗い、水気をふき取る

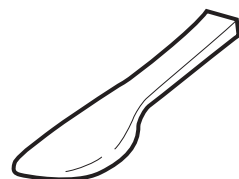
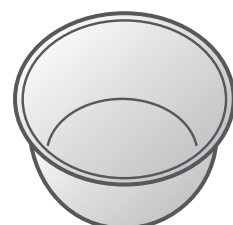
蒸気口キャップ取りつけ部
蒸気口キャップを上に引いてはずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

プラグ差込み口

操作部
乾いた柔らかい布でふく

電源コード　乾いた柔らかい布でふく

マグネットプラグ
コード
差込みプラグ

付属品・なべのお手入れ

スポンジなどの柔らかいもので洗う
汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

内側のお手入れ

内ぶたセット
内ぶたセットはご使用後、湯または水に浸しスポンジで洗い、水分をよくふき取ってください。汚れが残ったまま放置したり、また水分が残っていると茶色く変色したり、さびの原因になります。
- 内ぶたつまみは取りはずさないでください。

本体の内側（庫内）
固く絞った柔らかい布で、きれいにふき取る

センターセンサー
固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

外ぶた・蒸気口
外ぶたをしっかり持ち、固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
外ぶたの内側についたおねばやご飯粒をきれいにふき取る
- 汚れが残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。

外ぶたパッキン
内側についたおねばやご飯粒をきれいにふき取る
- 外ぶたパッキンは取りはずせません。

この部分にたまったつゆをふく
- この部分にたまった水は毎回ふき取ってください。そのままにしておくと、あふれたりいやなにおいの原因になります。

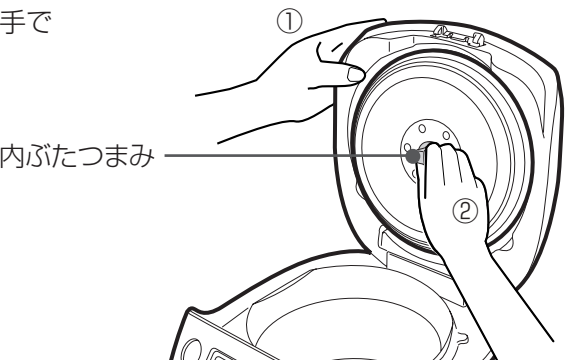
加熱板
表面の汚れは、ぬるま湯を含ませた柔らかい布を固く絞り、ふき取る。（加熱板にご飯粒などがこびりついた場合は、市販の320番程度のサンドペーパーに水をつけ軽くみがく）挟まっている米粒や異物は、竹ぐしなどで取り除く

庫内のにおいが気になる場合のお手入れ

1. なべの「白米」の水位目盛1まで水を入れる
2. 外ぶたを閉め（メニュー）を押して「白米急速」を選ぶ
3. （炊飯）を押す
4. メロディー（ブザー）が鳴り、保温に切りかわったら（とりけし）を押す
5. 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする　→　P.22

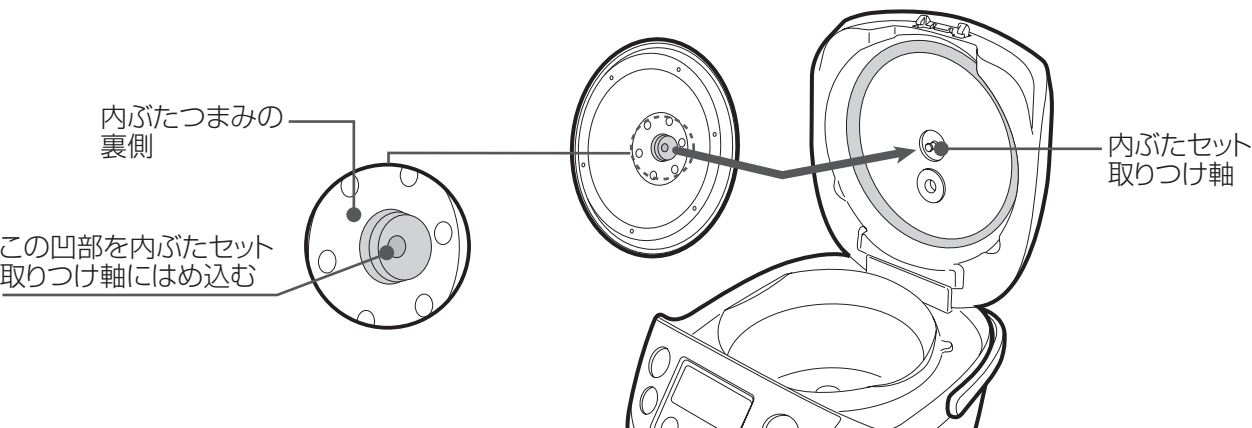
お手入れ つづき

内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方
外ぶたを片手でささえながら（①）もう一方の手で
内ぶたつまみを手前に引いて（②）はずす

内ぶたつまみ

つけ方
内ぶたつまみの裏側の凹部を内ぶたセット取りつけ軸に合わせ、はめ込む

内ぶたつまみの
裏側

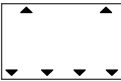
この凹部を内ぶたセット
取りつけ軸にはめ込む

内ぶたセット
取りつけ軸

部品の交換・購入について

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有償）してください。
●交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
（ホームページでのご購入はP.29参照）

部　品　名	部品番号
内ぶたセット	C130-6B
な　べ	B313-6B
電源コード	CD-KD07-J
しゃもじ	SHAKN-6B
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症　状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい　やわらかい	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄・産地・保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ●なべが変形していませんか? ●白米を「無洗米専用」計量カップで炊飯していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか?　→　炊き上がったご飯をよくほぐしてください。
炊飯	ご飯が、ひどく焦げる	●加熱板・センターセンサー・なべの外側にご飯粒や米粒などの異物がついていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
炊飯	炊飯中にふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか? ●メニューや水加減を間違えていませんか?　→　P.12
炊飯	炊飯できない　キー操作できない	●プラグがはずれていませんか? ●表示部に「E01」・「E02」など表示していませんか?　→　P.28 ●低め保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか?　→　「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。 ●マグネットプラグの先端に金属片やごみが付着していませんか?　→　ピンやごみを取り除いてください。
炊飯	炊飯・保温中に音がする	●「カチッ」「カチッ」音はマイコンが働いて火力調節をしている音です。 ●なべに水滴がついていると「パチパチ」と大きな音がする場合があります。 →　なべの水滴や異物をふき取ってから本体に入れてください。
炊飯	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●外ぶたが変形していたり、外ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 ●外ぶたパッキンが汚れていませんか?　→　汚れている場合はお手入れをしてください。

故障かなと思ったとき つづき

	症　状	●お調べいただくこと
ケーキ	ケーキが生焼けになる ふくらまない	●ケーキの調理時間が短くありませんか? → お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を調節または追加してください。 → P.16、P.20 ●卵白の泡立てが不十分ではないですか? → 卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つの)が立つ程度まで泡立ててください。 ●卵白を泡立てすぎて分離していませんか。卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つの)が立つ程度までで十分です。 ●材料の計量は正確に行っていますか? → 材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ(練りすぎ)ていませんか? → かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか? → 具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。 ●ケーキの生地を入れすぎていませんか? → お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 ●作った生地をすぐに調理しましたか? → 生地を作って時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。 ●なべに生地を入れたあと、底を「パンパン」と何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか? → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	ケーキがふくらみすぎる	●ケーキの生地にベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか? → ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。
	ケーキがなべにくっつく	●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか? → バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。(バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。) ●なべが変形していませんか? → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	ケーキがくずれる	●できあがり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
	ケーキが焦げる	●なべが変形していませんか? → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。 ●ケーキの調理時間が長くありませんか? → お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を短くしてください。 → P.16、P.20
	●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。 → なべの変形、フッ素被膜のはがれやケーキがうまく焼けない原因になります。	

	症　状	●お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう	●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 → 念入りになべを洗ってください。 → P.23 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか? 保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 → P.8
	保温中、ご飯がにおう・変色・乾燥する	●少量のご飯を保温していませんか? ●12時間以上の「高め保温」をしていませんか? ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
	保温中、ご飯がにおう・べちゃつく	●「高め保温」を使う → (ご飯のにおいの発生やべちゃつきをおさえる効果があります。) → P.18
	「低め保温」ができない	●「低め保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか? → P.18 ●保温経過時間が12時間経過していませんか? → 保温経過時間が12時間経過すると「低め保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか? → なべの温度が低いと「低め保温」を受けつけません。
	保温経過時間表示しない	●現在時刻を表示していませんか? → 「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 → P.18「お知らせ」参照
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	予約した炊き上がり時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
	予約できない	●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか? → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか? → 時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 → P.19
その他	停電が起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 → 炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。
	外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく	●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。 → P.23

こんな表示をしたとき

表　示		●お調べいただくこと
エラー表示	E01　E02	●故障です。→　お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
	H01　H02	●ふたセンサーまたはセンターセンサーが高温になっています。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け約15分間冷ましてください。 （やけどにご注意ください。）
	表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 プラグを抜くと表示や記憶（現在時刻・メニュー・保温状態）は消えますが、プラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有償で電池をお取りかえいたします。
	を点滅する	●動作（炊飯・保温・予約）中に停電、またはプラグがはずれています。 →　プラグを差し直してください。 炊飯中は元の状態に戻らない場合、洗米からやり直してください。
	表示が おかしくなる	●プラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 →「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

お客様ご相談センター　ナビダイヤル 0570-011874　市内通話料金でご利用いただけます

受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）

●携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ･･････････････Tel (06)6356-2451

●ファクシミリでのお問い合わせ････Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。
〒530-0043　大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

ホームページのご案内
部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-de-shopping.com/

愛情点検　長年ご使用のマイコン炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか

- ●ご使用中、差込みプラグ・コード・マグネットプラグが異常に熱くなる
- ●焦げくさいにおいがする
- ●製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- ●その他の異常や故障がある

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

仕様

型名		NS-UB05
炊飯容量（約L）［　］内はカップ数	白米・白米急速	0.09～0.54　[0.5～3]
	炊きこみ	0.09～0.36　[0.5～2]
	おこわ	0.18～0.36　[1～2]
	無洗米	0.09～0.51　[0.5～3]
	おかゆ	0.09～0.18　[0.5～1]
	雑穀米	0.09～0.36　[0.5～2]
	発芽玄米	0.09～0.36　[0.5～2]
ケーキ		薄力粉　60g分
電源		交流 100V　50/60Hz
消費電力		440W
炊飯方式		直接加熱方式
コードの長さ		1.4m（マグネットプラグ式）
外形寸法（約cm）		幅23.5×奥行30.5×高さ20.5
質量		約2.3kg
最大炊飯容量		0.54L
区分名		E
蒸発水量		15.9g
年間消費電力量		39.9kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量		97.9Wh
1時間当たりの保温時消費電力量		11.0Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量		0.45Wh
1時間当たりの待機時消費電力量		0.38Wh

- 特定地域（高い山･厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさけください。
- この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
  また、アフターサービスもできません。
  This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.
- 室温23℃、水温(炊飯前)23℃、炊飯水量410g、炊飯米量300g、1回当たりの炊飯時消費電力量は「白米/炊きこみ/おこわ」メニューでの電力量です。1時間当たりの保温時消費電力量は「低め保温」での電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のメニュー、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目やすとしてご覧ください。
- 年間消費電力量は省エネ法･特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)
- 蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

メモ

おぼえのため、記入されると、便利です。

■お買い上げ日　　年　　月　　日

■販売店名

TEL